BRINKMANN®





OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

⚠ WARNING/ADVERTENCIA

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

SE PUEDE PRODUCIR UNA EXPLOSIÓN PELIGROSA SI SE HACE CASO OMISO A ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUSO LA MUERTE, O LOS DAÑOS MATERIALES.

NOTICE TO INSTALLER:

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

AVISO PARA EL INSTALADOR:

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.



IMPORTANT SAFEGUARDS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR SMOKER AS SAFELY AS POSSIBLE.
THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠
IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR SMOKER.
WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL, PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR SMOKER.

⚠ WARNING

- This smoker is to be used outdoors only. Do not operate this smoker indoors or in an enclosed area.
- Do not use this smoker in the rain or on wet surfaces. Do not immerse cord, plug or electric element in water or other liquids. Keep this smoker and all electrical appliances away from swimming pools, hot tubs, etc. Hazard of electrical shock if used on a wet surface, in the rain or if appliance has been exposed to moisture.
- For household use only. Do not use this product for other than its intended purpose.
- To prevent accidental electrical shock, this smoker should always be used on a GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) outlet or circuit.
- Always use a 3-wire grounded outlet wired for 120 volts which is GFCI protected at 15 or 20 amps. If in doubt, contact a qualified electrician. Do not operate this smoker with any other appliance or electrical device on the same circuit.
- The smoker is turned “ON” by plugging cord into electric outlet. There is no ON/OFF control switch. Before plugging unit into electric outlet, smoker should be completely set up with flavoring wood in place, liquid in water pan, meat on grills and dome lid on smoker. Always turn the unit “OFF” by unplugging cord from outlet when adding water and wood or when finished cooking.
- Do not use an extension cord unless absolutely necessary. If you must use one, the following care should be exercised:
  a. Use the shortest length possible. Use a 12/3 or 14/3 grounded-type extension cord with a rating of at least 15 amps.
  b. The cord should be marked with suffix letter “W-A” and with a tag stating “Suitable for Use with Outdoor Appliances.”
  c. Keep cord connection dry and off the ground. Appliance and/or extension cord should be placed in such a manner so it will not be tripped over, tugged on by children or pets. Do not allow cord to touch hot surfaces.
- Do not operate this smoker if:
  a. The cord or plug is damaged.
  b. The electric element has been damaged in any manner.
  c. The smoker has malfunctioned.
  d. The smoker has been exposed to moisture or if grease and drippings were not cleaned from element after each use. Refer to “Proper Care & Maintenance” section of this manual.
  e. There is any damage to the smoker. (Return the smoker with prior return authorization number to The Brinkmann Corporation for examination, repair or replacement.)
  f. The GFCI circuit trips when the electric element is plugged into the electric outlet.
- Proper clearance of 5 feet between the smoker and combustible construction should be maintained at all times when this product is in use.
- In windy weather, this product should be located in an outdoor area that is protected from the wind.
- Do not leave smoker unattended when in use.
- Do not place smoker on or near a gas or electric burner, or a heated oven.
- Do not store or use smoker near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- Use smoker only on a hard, level, noncombustible, stable surface (concrete, ground, etc.). Never use smoker on wooden or other surfaces that could burn.
- A drip pan/ash guard will not prevent fires from occurring on a wooden or other combustible surface. A drip pan/ash guard is designed for use with a smoker for easy clean up of drippings that can cause discoloration of surface and to catch falling ashes and embers.
- Smoker should be placed in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when this smoker is in use.

⚠ WARNING

- Use caution when reaching into or under smoker. Always wear oven mitts/gloves to protect your hands from burns. Avoid touching hot surfaces.
- Base pan should never be touched or moved while smoker is in operation or if still hot.
- The side door is for viewing purposes and adding water to water pan ONLY. Never add wood or any other material through the side door. When opening door, stand back and use caution to avoid burns from steam, flame flare-ups or splashes from hot water.
- Do not wear loose clothing or allow hair to hang freely when operating smoker.
- Always wear shoes when operating smoker.
- When in operation, smoker contains hot liquid in water pan. Extreme caution should be used at all times. Do not move smoker when water pan contains hot liquids. Tilting or other slight movement could cause hot liquid to spill from water pan causing serious bodily injury.
- When lifting the dome lid, keep hands, face and body safe from hot steam or possible flame flare-ups. Always lift the dome lid off the smoker by tilting the dome lid toward you to allow hot steam to escape away from your face. Should a flame flare-up occur, replace dome lid and unplug smoker to smother flame. Do not use water to extinguish flames.
- Use extreme caution when adding liquid to water pan being careful not to spill any liquid onto electric element. Always unplug smoker before adding water. Follow instructions in “Adding Water During Cooking" section of this manual.
- Water pan should always be used when smoking. Do not allow liquid in water pan to completely evaporate. Check water pan every 2 hours and add water if level is low (a sizzling sound may indicate a need for water). Follow instructions in “Adding Water During Cooking” section of this manual.
- Use a sufficient amount of flavoring wood to avoid having to remove smoker body from base pan during the cooking process. This will limit the danger of spilling hot liquid from the water pan which could cause serious bodily injury.
- Use caution when assembling or operating your smoker to avoid cuts or scrapes from sharp edges of metal parts.
- Never add charcoal, lighter fluid, fuel or material of any kind, other than flavoring wood to the base pan where the electric element and lava rocks are housed. Place wood chunks on lava rocks away from the electric element.
- Unplug the smoker from electric outlet when not in use. Allow smoker to cool completely before cleaning. Make sure embers are completely extinguished. Dispose of remaining embers and ashes in a noncombustible container. Do not allow ashes to build up in smoker.
- Do not use the smoker if the electric element has been exposed to moisture, grease and drippings, or if there is excessive ash buildup on the lava rock. Do not clean electric element with a water spray or the like. Failure to adhere to this safety warning could result in the electric element shorting out and in some cases, exploding. Clean the Electric element and lava rocks as instructed in the “Proper Care and Maintenance” section of this manual.
- Store the smoker indoors in a dry location when not in use–out of the reach of children.
- Accessory attachments not manufactured by The Brinkmann Corporation for this smoker are not recommended and may lead to personal injury or property damage.
- Use caution when lifting or moving smoker to prevent strains and back injuries.
- We advise that you have a fire extinguisher designed for use with electrical appliances on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Do not attempt to service smoker other than normal maintenance as explained in “After-Use Safety and Proper Care & Maintenance” sections of this manual. Repairs should be performed by The Brinkmann Corporation only.
- Properly dispose of all packaging material.

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR SMOKER.

FAILURE TO ADHERE TO SAFETY WARNING AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR SMOKER.

FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.

(Proof of purchase will be required.)

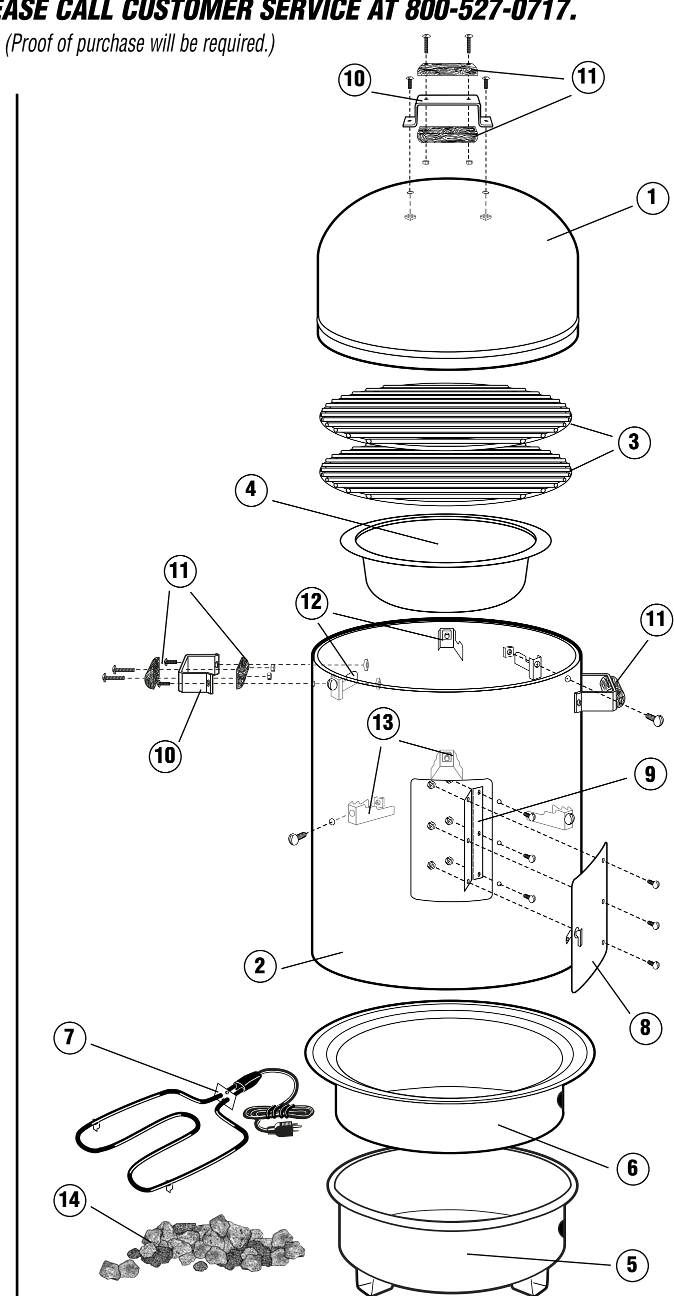
Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

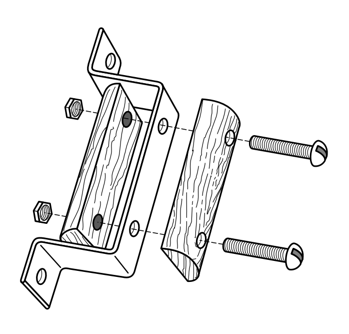
Tools required to assemble your Gourmet Electric Smoker and Grill:

- Flathead Screwdriver
- Pliers

PARTS LIST:

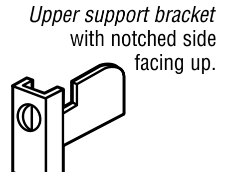
1	1	Dome Lid
2	1	Smoker Body
3	2	15½" Chrome Cooking Grills
4	1	Porcelain Water Pan
5	1	Base Pan
6	1	Lava Rock Pan
7	1	Electric Element
8	1	Door with Latch
9	1	Door Hinge
10	3	Metal Brackets for Handles
11	6	Wooden Handle Halves
12	3	Upper Support Brackets (Single Clip)
13	3	Lower Support Brackets (V Clip)
14	1	Bag Lava Rocks
	12	10-24 x ⅜" Screws and Square Nuts
	6	6-32 x ¼" Screws and Nuts (for Door)
	6	8-32 x ¾" Screws and Nuts (for Handles)
		Wood Chunk (sample)

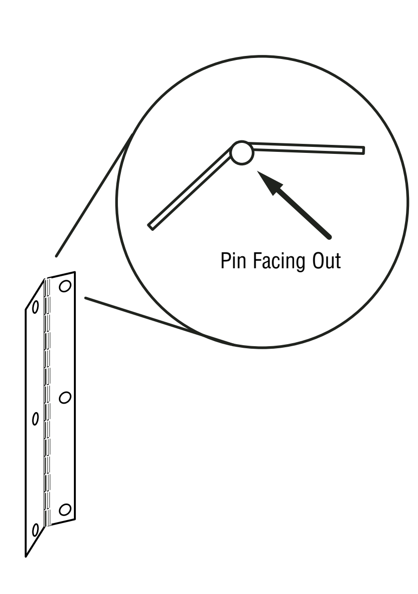




Lower support bracket (V-clip) with notched side facing up.

Upper support bracket with notched side facing up.





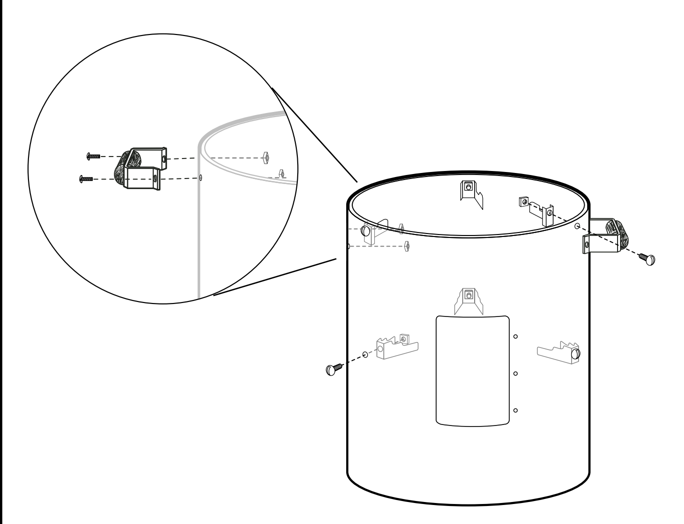
STEP 1

a. Attach wooden handle halves to metal brackets using 8-32 x ¾" screws and nuts as illustrated.

b. Attach two handle assemblies to side of smoker body using 10-24 x ⅜" screws and square nuts as illustrated.

c. Attach the three lower support brackets (V-clips) to inside of smoker body through the three ¼" holes that are located about halfway down the smoker body (lower level). Mount each bracket with notched side facing up using 10-24 x ⅜" screws and square nuts. Tighten screws securely.

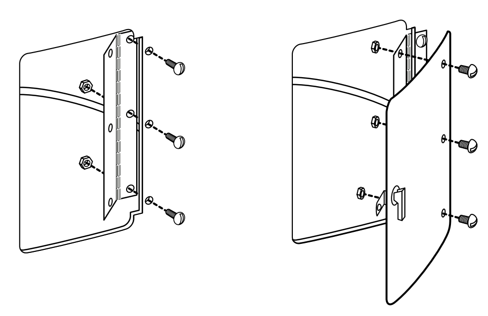
d. Attach the three upper support brackets (single clips) to inside of smoker body through the three ¼" holes located near the top edge. Mount each bracket with notched side facing up using 10-24 x ⅜" screws and square nuts. Tighten screws securely.



STEP 2

a. Attach hinge to inside of smoker body as illustrated. Use 6-32 x ¼" screws and nuts to attach hinge to smoker body. NOTE: Attach the hinge so pin is facing out of smoker as illustrated.

b. Attach door to hinge using the remaining 6-32 x ¼" screws and nuts.

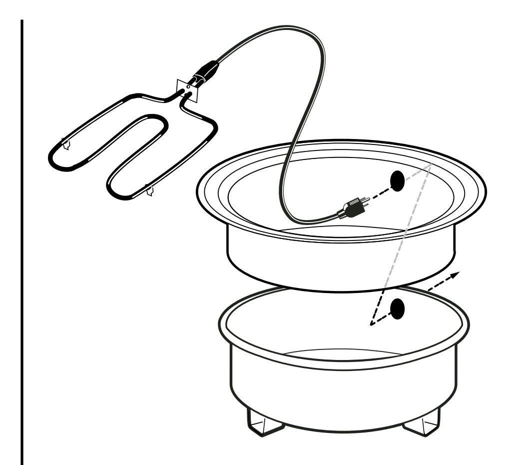


STEP 3

a. Place lava rock pan inside base pan and align the hole in the side of each pan.

b. Working from the inside of the lava rock pan, feed the cord of the electric element through the aligned holes until the back plate of the electric element is resting against the wall of the lava rock pan. Empty the entire bag of lava rocks into the pan and spread evenly.

c. Lift the electric element up and position it on top of lava rocks. Keep the back plate of the electric element flush against wall of lava rock pan.







STEP 4

a. Place water pan inside smoker body on top of lower support brackets. Position water pan so the rim is resting securely on notched out step of all three support brackets. Place smoker body on base pan.

b. Place a cooking grill on the lower support brackets directly above water pan.

c. Place a cooking grill on the upper support brackets so the outer rim is resting securely on notched out step of all three support brackets.

STEP 5

a. Attach the handle assembly on top of dome lid using 10-24 x ⅜" screws and square nuts.

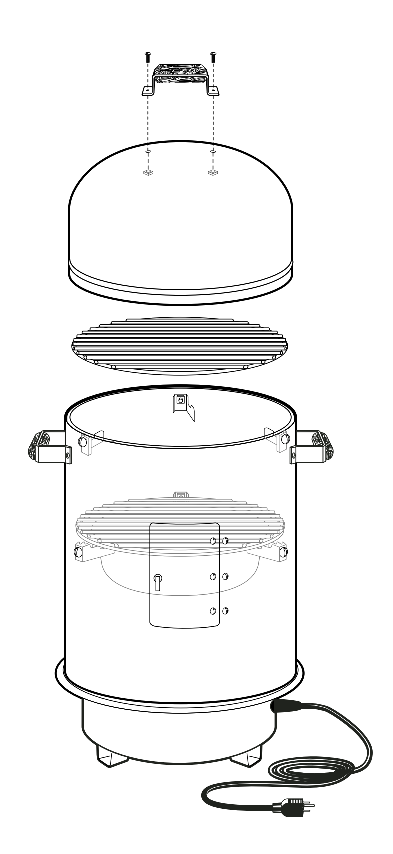
b. Place dome lid on upper support brackets of smoker body.

NOTE: The dome lid is not designed to fit snugly in the smoker body. The gap between dome lid and smoker body allows proper air draft.

YOUR GOURMET ELECTRIC SMOKER IS NOW COMPLETELY ASSEMBLED.

Before first use and after cleaning, apply a light coat of vegetable oil or vegetable cooking spray to the interior surface of the dome lid, smoker body, cooking grills and water pan. This simple process will help reduce interior rusting. DO NOT apply oil to the base pan or electric element.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND OPERATING INSTRUCTIONS PRIOR TO USING YOUR SMOKER.



OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ PLACE THE SMOKER OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE SMOKER AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE SMOKER IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR SMOKER.

Curing Your Smoker

Prior to first use, cure your smoker to minimize damage to the exterior finish as well as rid the smoker of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared. Cure your smoker periodically throughout the year to protect against rust.

1. Remove water pan from smoker and leave out during curing process. Lightly coat all interior surfaces of the smoker, dome lid and cooking grill's with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat lava rock pan, lava rock or electric element.

NOTE: Do not use flavoring wood while curing your smoker.

2. With the dome lid on smoker, plug the smoker into electric outlet.



⚠ **WARNING:** Always use a 3-wire grounded outlet wired for 120-volts which is GFCI protected at 15 or 20 amps. If in doubt, contact a qualified electrician. Do not operate this smoker with any other appliance or electrical device on the same circuit.

3. Cure smoker for three hours, then unplug smoker from electric outlet. Allow smoker to cool completely. It is important that the exterior of the smoker is not scraped or rubbed during the curing and cooling process.

IMPORTANT: To protect your smoker from excessive rust, the unit must be cured periodically and covered at all times when not in use. A smoker cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 1-800-468-5252.

FOLLOW THESE STEPS BEFORE PLUGGING SMOKER INTO ELECTRIC OUTLET.

1. remove dome lid and smoker body from base pan.

2. Place flavoring wood on lava rock near the electric element. Refer to "Flavoring Wood" section for recommended amount of flavoring wood to use.

NOTE: Do not place the flavoring wood directly on the electric element. This could cause flame flare-up and failure of the electric element.

1" (2.5 cm)

3. Place empty water pan inside smoker body on the lower support brackets. Position water pan so rim is resting securely on notched out step of all three support brackets.

 **CAUTION:** Before each use, check handles and support brackets to make sure they are securely fastened.

4. Place the smoker body on base pan, making sure the water pan is still in place.

5. Carefully, fill water pan with warm water or marinade to 1" below the rim. A full pan holds 4 quarts of water and will last for approximately 2-3 hours. Do not overfill or allow water to overflow from water pan.

 **WARNING:** Do not spill water or liquid onto electric element.

6. Place a cooking grill on the lower support brackets directly above the water pan.

7. Place food on the cooking grill in a single layer with space between each piece. This will allow smoke and moist heat to circulate evenly around all pieces.

8. Place the other cooking grill on the upper support brackets. Make sure the rim is resting securely on notched out step of all three support brackets. Place food on the cooking grill.

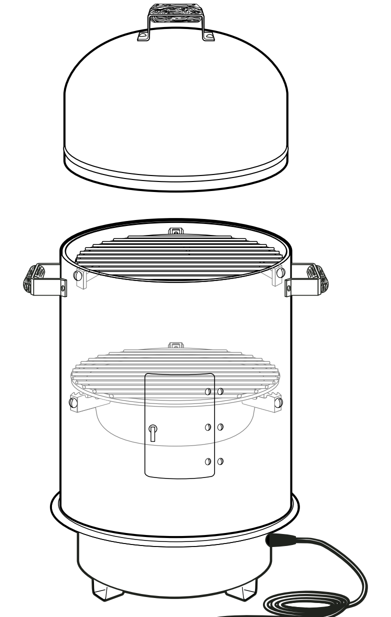
9. With the dome lid on smoker, plug the smoker into electric outlet.

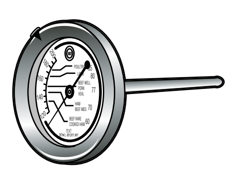
 **WARNING:** Always use a 3-wire grounded outlet wired for 120-volts which is GFCI protected at 15 or 20 amps. If in doubt, contact a qualified electrician. Do not operate this smoker with any other appliance or electrical device on the same circuit.

10. Allow food to cook. After 2-3 hours of cooking, check water level and add water if level is low. Follow instructions in the “Adding Water During Cooking” section of this manual.

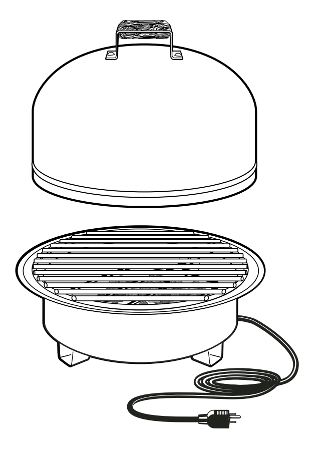
11. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from smoker.

12. After cooking, always unplug the smoker from electric outlet. Allow smoker to cool completely, then follow instructions in the “After-Use Safety and Proper Care & Maintenance” sections of this manual.





Grilling



1. Remove dome lid and smoker body from base pan.

2. Place a cooking grill on the base pan.

3. Place food on the cooking grill in a single layer with space between each piece.

4. Place dome lid on base pan and plug the grill into electric outlet. For best results, the dome lid should be placed on base pan when grilling food.

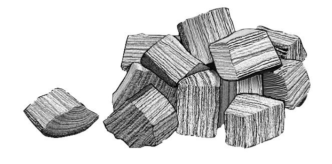
 **WARNING:** Always use a 3-wire grounded outlet wired for 120 volts which is GFCI protected at 15 or 20 amps. If in doubt, contact a qualified electrician. Do not operate this grill with any other appliance or electrical device on the same circuit.

5. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from smoker.

 **WARNING:** When grilling, drippings from meat may cause flame flare-up. Use extreme caution when removing the dome lid. Lift dome lid by tilting it toward you to allow heat and flame to escape away from your face. If flame flare-ups occur, replace the dome lid and unplug the grill to smother flame. Do not use water to extinguish a grease fire.

6. After cooking, always unplug the grill from electric outlet. Allow grill to cool completely, then follow instructions in the “After-Use Safety and Proper Care & Maintenance” sections of this manual.

Flavoring Wood



To obtain your favorite smoke flavor, experiment by using chunks, sticks or chips of flavor producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring. Do not use resinous woods such as pine as it will produce an unpleasant taste.

Wood chunks or sticks 3" to 4" long and ½" to 1" thick work best. Unless the wood is still green, soak the wood in water for 20 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. A lot of wood is not required to obtain a good smoke flavor. A recommended amount is 3-4 wood chunks or sticks. Experiment by using more wood for stronger smoke flavor or less wood for milder smoke flavor.

Adding Wood During Cooking

Additional flavoring wood should not have to be added during the cooking process, however, it may be necessary when cooking very large pieces of meat. Follow the instructions and cautions below to avoid injury while adding wood.

1. Unplug smoker from electric outlet. Remove dome lid by tilting the dome lid toward you to allow heat and steam to escape away from your face. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with grease fire.

2. Wearing oven mitts, remove food from cooking grills, then smoker body from base pan.

 **WARNING:** The water in water pan will be extremely HOT. When lifting smoker body from base pan, use extreme caution and make sure the water pan is securely in place on the three lower support brackets. Keep legs and feet out from under the smoker body to avoid being scalded by hot liquids spilling from water pan. Be extremely careful not to tilt or jar smoker so hot water does not spill out of water pan.

3. Set the smoker body with the water pan aside on a hard, level, noncombustible surface.

4. Stand back a safe distance and use long cooking tongs to place flavoring wood on the lava rock. Do not allow flavoring wood to come in contact with the electric element.

5. Replace smoker body with the water pan on base pan.

 **WARNING:** The water in water pan will be extremely HOT. When lifting smoker body from ground, use extreme caution and make sure the water pan is securely in place on the three lower support brackets. Keep legs and feet out from under the smoker body to avoid being scalded by hot liquids spilling from water pan. Be extremely careful not to tilt or jar smoker so hot water does not spill out of water pan.

6. Replace food on cooking grills then place the dome lid on smoker body.

7. Plug the smoker back into electric outlet and allow food to continue cooking.

Adding Water During Cooking

Check the water level in water pan if the complete cooking process takes longer than 2 hours. A low water level can be detected by listening for the sound of water sizzling. Water can be added to the water pan through the top of smoker or side door. Use caution and follow instructions carefully.

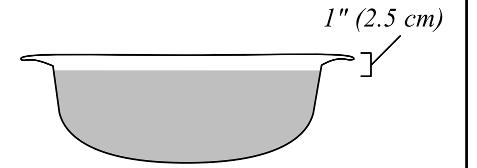
 **WARNING:** Do not spill water onto the electric element.

OPTION 1: Adding Water Through Top of Smoker

1. Unplug the smoker from electric outlet.

2. Lift the dome lid off the smoker body by tilting the dome lid toward you to allow heat and steam to escape away from your face. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Inspect the water level in pan.

3. If water level is low, add water to water pan. If food is on top cooking grill only, water may be added to the water pan by moving food aside on cooking grill and pouring water down through the cooking grill. Fill water pan to 1" below the rim. Pour slowly to avoid splashing or overfilling.



If using both cooking grills, wear oven mitts to remove food and the top cooking grill. Move food aside on the lower cooking grill and pour water into water pan through the lower cooking grill. Pour slowly to avoid splashing or overfilling.

4. Set the top cooking grill on the upper support brackets and place food back on the cooking grill.

5. Place the dome lid on smoker body. Plug smoker back into electric outlet and allow food to continue cooking.

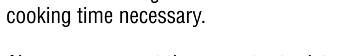
OPTION 2: Adding Water Through the Side Door

1. Unplug the smoker from electric outlet.

2. Stand back and carefully open side door. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Inspect the water level in pan.

3. If water level is low, add water to water pan. Stand back and carefully add water using a funnel or a container with a spout. Fill water pan to 1" below the rim. Pour slowly to avoid splashing or overfilling.

4. Close side door and plug smoker back into electric outlet. Allow food to continue cooking.



Cooking Tips

- Variation in flavor can be achieved by adding wine, soft drinks, herbs, spices, bits of citrus peel, fruit juice, onion or marinades to the water pan.
- Brush poultry and naturally lean meats with cooking oil, butter or margarine before cooking.
- Meat should be completely thawed before cooking.
- When cooking more than one piece of meat, the cooking time is determined by the largest single piece being cooked.
- The meat bastes itself while cooking in the smoker. No basting or turning is necessary after the meat is placed on the grill. For added variety, barbecue sauce or marinade may be applied on meat before placing on grill.
- There is very little difference in temperature and cooking time between top and bottom grill levels. When cooking different types or cuts of meat at the same time, place the meat that requires the least cooking time on the top cooking grill so that it may be easily removed first. If only one cooking grill is required, use the upper grill level for best results.
- During the smoking process, avoid the temptation to lift dome lid to check food. Lifting the dome lid allows heat to escape, making additional cooking time necessary.
- Always use a meat thermometer to determine the proper degree of doneness. Many variables (outdoor temperature, the number of times the dome lid is removed, proximity of food to heat source, etc.) will affect actual cooking times. When using a meat thermometer, place probe midway into the thickest part of the meat, making sure that it does not touch any fat or bone. Allow five minutes for the thermometer to register temperature properly.

AFTER-USE SAFETY

⚠ WARNING

- There is no ON/OFF control switch. Always turn the smoker "OFF" by unplugging cord from electric outlet when adding water and wood, or when finished cooking.
- Always allow the smoker and all components to cool completely before handling.
- Before smoker can be left unattended, remaining embers and ashes must be removed. Use caution to protect yourself and your property. Place remaining embers and ashes in a noncombustible metal container and completely saturate with water. Allow ashes and water to remain in metal container for 24 hours prior to disposing.
- Extinguished embers and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- Cover and store the smoker indoors in a dry location, out of the reach of children.

Proper Care & Maintenance

- Wash water pan and cooking grills with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat water pan and cooking grills with vegetable oil or vegetable cooking spray.
- Clean inside and outside of smoker by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable cooking spray to the interior surfaces of the dome lid and smoker body to prevent rusting.
- After the electric element has completely cooled, clean with a damp cloth after each use. Allow electric element to air dry outside of base pan so that all moisture evaporates completely before storing.
- Clean lava rocks and lava rock pan periodically with baking soda and water solution. Rinse well and allow to air dry thoroughly before storing.
- If rust appears on the exterior surface of your cooker, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable cooking spray to minimize rusting.
- Always keep your smoker covered when not in use to protect against excessive rusting. The Smoke'N Grill cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

DESEAMOS QUE USTED ENSAMBLE Y USE SU AHUMADOR DE LA MANERA MÁS SEGURA POSIBLE.
⚠ EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ES LLAMAR SU ATENCIÓN A POSIBLES PELIGROS MIENTRAS ENSAMBLA Y USA SU AHUMADOR. ¡CUÁNDO VEA EL SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD, PRESTE ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN QUE APARECE DESPUÉS!

⚠ LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU AHUMADOR.

⚠ ADVERTENCIA

- Este ahumador debe ser usado únicamente en exteriores. No lo utilice en interiores ni en áreas cerradas.
- No use este ahumador bajo la lluvia ni en superficies mojadas. No sumerja el cable, enchufe o elemento eléctrico en agua u otros líquidos. Mantenga este ahumador y todos los aparatos eléctricos lejos de piscinas, bañeras de hidromasaje, etc. Hay peligro de descarga eléctrica si se usa en una superficie mojada, bajo la lluvia o si el aparato ha sido expuesto a la humedad.
- Para uso en el hogar únicamente. No use este producto para propósitos distintos a los indicados.
- Para evitar descargas eléctricas accidentales, siempre debe de conectar este ahumador a un enchufe o interruptor de circuito de falla conectado a tierra (GFCI, por sus siglas en inglés).
- Use siempre un tomacorriente de 3 cables con conexión a tierra cableado para 120 voltios que esté protegido por un interruptor de circuito de falla conectado a tierra (GFCI, por sus siglas en inglés) a 15 ó 20 amperios. En caso de duda, contacte a un electricista calificado. No opere este ahumador con otro electrodoméstico o aparato eléctrico en el mismo circuito.
- El ahumador se "enciende" al conectarlo a un tomacorriente. No hay interruptor de ENCENDIDO/APAGADO. Antes de conectar la unidad al tomacorriente, el ahumador debe estar totalmente preparado con la madera saborizante en su lugar, el líquido en la bandeja para agua, la carne en las rejillas y la tapa de domo sobre el ahumador. Apague siempre la unidad desconectándola del tomacorriente cuando agregue agua o termine de cocinar.
- No use un cable de extensión a menos que sea absolutamente necesario. Si tiene que usar uno, debiera ejercitar ciertos cuidados:
  a. Que sea lo más corto posible. Use un cable de extensión con conexión a tierra de 12/3 ó 14/3 con una clasificación de por lo menos 15 amperios.
  b. El cable debiera estar marcado con el sufijo "W-A" y una etiqueta que diga "apropiado para usar con electrodomésticos para exteriores".
  c. Mantenga la conexión del cable de extensión seca y elevada. El aparato y/o el cable de extensión debieran estar puestos de tal manera que nadie se tropiece con ellos, ni los puedan tironear niños o mascotas. No permita que el cable toque las superficies calientes.
- No utilice este ahumador si:
  a. El cable o enchufe están dañados.
  b. El elemento eléctrico ha sido dañado de cualquier manera.
  c. El ahumador ha fallado.
  d. El ahumador ha sido expuesto a la humedad o si la grasa y el goteo no han sido limpiados del elemento después de cada uso. Refiérase a la sección de "Mantenimiento y cuidado adecuados" de este manual.
  e. Si el ahumador tiene cualquier daño. (Devuelva el ahumador tras la previa obtención del Número de Autorización de Devolución a The Brinkmann Corporation para su examen, reparación o reemplazo.)
  f. Si el interruptor de circuito de falla conectado a tierra (GFCI, por sus siglas en inglés) se activa cuando el elemento eléctrico es conectado al tomacorriente.
- Una distancia apropiada de 5 pies entre el ahumador y cualquier construcción inflamable debiera mantenerse todo el tiempo cuando el producto está en uso.
- En clima ventoso, este producto debería ser colocado en un área de exteriores que esté protegida del viento.
- No deje desatendido el ahumador mientras lo utiliza.
- No coloque el ahumador sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni de un horno caliente.
- No almacene ni utilice el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos inflamables, gases ni donde pudiera haber vapores inflamables.
- Use este ahumador únicamente en una superficie dura, nivelada, no inflamable y estable (concreto, tierra, etc.). Nunca lo use sobre superficies de madera ni sobre otras que pudieran quemarse.
- Una bandeja recogegotas/guarda cenizas no evitará que ocurra un incendio en madera u otra superficie inflamable. Una bandeja recogegotas/guarda cenizas está diseñada para ser utilizada con un ahumador para una fácil limpieza de los goteos que pueden causar decoloración de la superficie y para atrapar cenizas y brasas.
- El ahumador debiera ser colocado en un área en la que niños y mascotas no puedan entrar en contacto con la unidad. Es necesaria una atenta supervisión mientras este ahumador está en uso.

⚠ ADVERTENCIA

- Tenga precaución cuando alcance cosas dentro o debajo del ahumador. Use siempre mitones o guantes resistentes al calor para proteger sus manos de quemaduras. Evite tocar superficies calientes.
- La bandeja de base nunca debe ser tocada o movida mientras el ahumador está funcionando o si aún está caliente.
- La puerta lateral es ÚNICAMENTE para observar el contenido y para agregar agua a la bandeja para agua. Nunca agregue madera ni cualquier otro material a través de la puerta lateral. Cuando abra la puerta, aléjese y tenga precaución para evitar quemaduras por el vapor, llamaradas o salpicaduras de agua caliente.
- No vista ropa floja ni use el cabello suelto cuando use el ahumador.
- Use siempre zapatos cuando utilice el ahumador.
- Cuando está funcionando, el ahumador contiene líquido caliente en la bandeja para agua. Debe tomar medidas de precaución extremas todo el tiempo. No mueva el ahumador cuando la bandeja para agua contenga líquidos calientes. Ligeros movimientos o inclinaciones podrían causar que el líquido caliente se derrame de la bandeja para agua provocando serias lesiones corporales.
- Cuando levante la tapa de domo, mantenga sus manos, cara y cuerpo seguros del vapor caliente o de posibles llamaradas. Siempre levante la tapa de domo del ahumador inclinándola hacia usted para permitir que el vapor caliente escape en la dirección opuesta a la suya. Si ocurriera una llamarada, vuelva a poner la tapa de domo en su lugar y desconecte el ahumador para sofocar la llama. No use agua para extinguir las llamas.
- Sea extremadamente precavido cuando agregue líquidos a la bandeja para agua, teniendo cuidado de no derramar ningún líquido sobre el elemento eléctrico. Siempre desconecte el ahumador antes de agregar agua. Siga las instrucciones contenidas en la sección de “Para agregar agua mientras cocina” de este manual.
- La bandeja para agua siempre debe ser utilizada mientras ahuma. No permita que el líquido en la bandeja para agua se evapore totalmente. Revise la bandeja para agua cada dos horas y agregue agua si su nivel es bajo (un sonido siseante podría indicar que se necesita más agua). Siga las instrucciones que aparecen en la sección de “Para agregar agua mientras cocina” de este manual.
- Use una cantidad suficiente de madera saborizante para evitar tener que quitar la unidad principal del ahumador de la bandeja de base durante el proceso de cocción. Esto limitará el peligro de derramar líquidos calientes de la bandeja para agua, lo que podría causar serias lesiones corporales.
- Tenga precaución cuando ensamble o utilice su ahumador para evitar raspones o cortaduras causados por las esquinas filosas de las partes de metal.
- Nunca agregue carbón, líquido encendedor, combustible ni materiales de cualquier tipo que no sean madera saborizante, a la bandeja de base donde se encuentran alojados el elemento eléctrico y las piedras volcánicas. Coloque los pedazos de madera sobre las piedras volcánicas alejados del elemento eléctrico.
- Desconecte el ahumador del tomacorriente cuando no lo esté usando. Permita que el ahumador se enfríe completamente antes de limpiarlo. Asegúrese que las brasas estén totalmente apagadas. Deseche las brasas y cenizas restantes dentro de un contenedor no inflamable. No permita que las cenizas se acumulen en el ahumador.
- No use el ahumador si el elemento eléctrico ha sido expuesto a humedad, grasa y goteos, o sí hay una cantidad excesiva de ceniza en las piedras volcánicas. No limpie el elemento eléctrico con un rociador de agua o algo similar. No adherirse a esta advertencia de seguridad podría tener por resultado que el elemento eléctrico haga corto circuito y, en algunos casos, hasta explote. Limpie el elemento eléctrico y las piedras volcánicas según lo indica la sección de “Mantenimiento y cuidado apropiados” de este manual.
- Cuando no lo esté usando, guarde el ahumador adentro en un lugar seco—fuera del alcance de los niños.
- El uso de accesorios no fabricados por The Brinkmann Corporation para este ahumador no se recomienda y podría resultar en lesiones personales o daños a la propiedad.
- Tenga precaución cuando levante o mueva el ahumador para prevenir estirones y lesiones a su espalda.
- Le recomendamos que tenga a mano un extinguidor diseñado para usarse en aparatos eléctricos. Refiérase a sus autoridades locales para determinar el tamaño y tipo apropiados de extinguidor.
- No intente dar otros servicios al ahumador distintos a los normales, según como se explica en la sección de “Seguridad para después del uso y Mantenimiento y cuidado adecuados” de este manual. Las reparaciones deben ser hechas únicamente por The Brinkmann Corporation.
- Deseche el material de empaque de la manera adecuada.

TENGA PRECAUCIÓN Y HAGA USO DEL SENTIDO COMÚN CUANDO UTILICE SU AHUMADOR

NO SEGUIR LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LOS LINEAMIENTOS DE ESTE MANUAL PODRÍA RESULTAR EN LESIONES CORPORALES O DAÑOS A LA PROPIEDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

⚠ LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE CUIDADOSAMENTE ANTES DE ENSAMBLAR U OPERAR SU AHUMADOR.

PARA PIEZAS FALTANTES, POR FAVOR LLAME A SERVICIO AL CLIENTE AL 800-527-0717.

(Se requerirá prueba de compra.)

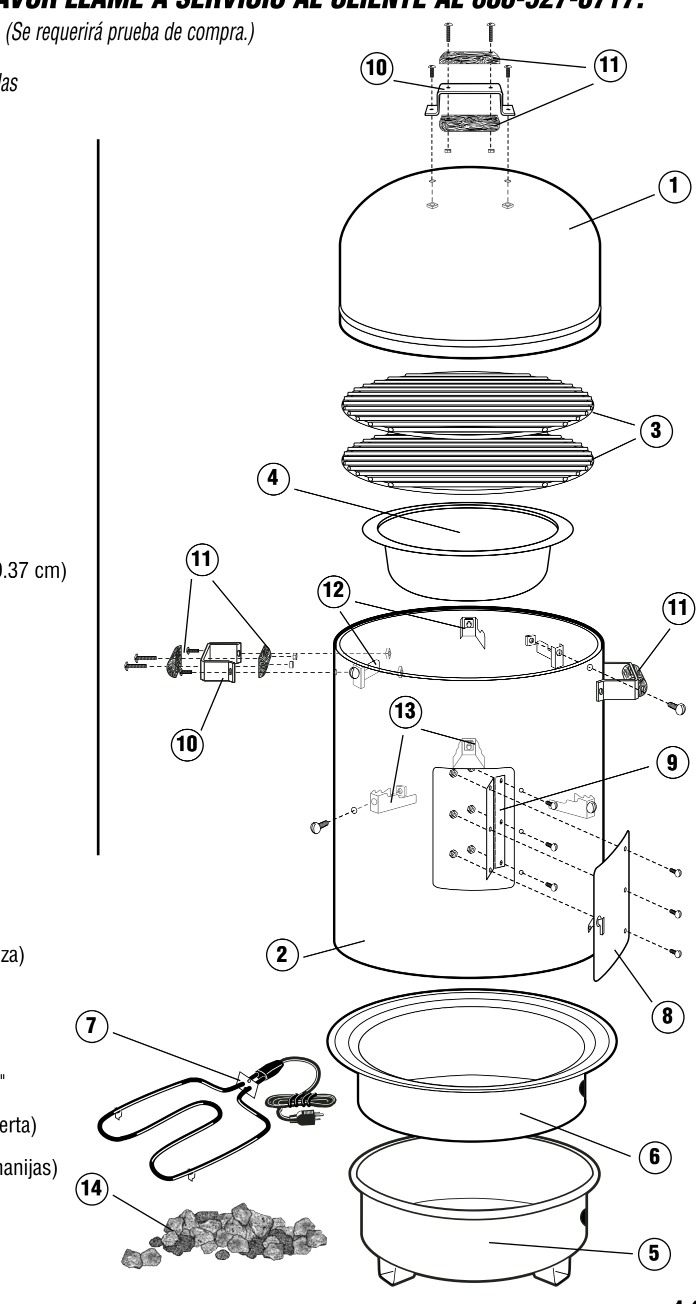
Inspeccione el contenido de la caja para asegurarse que todas las partes estén incluidas y sin daños.

Herramientas requeridas para ensamblar su Ahumador y parrilla eléctrica Gourmet

- Destornillador plano
- Alicates

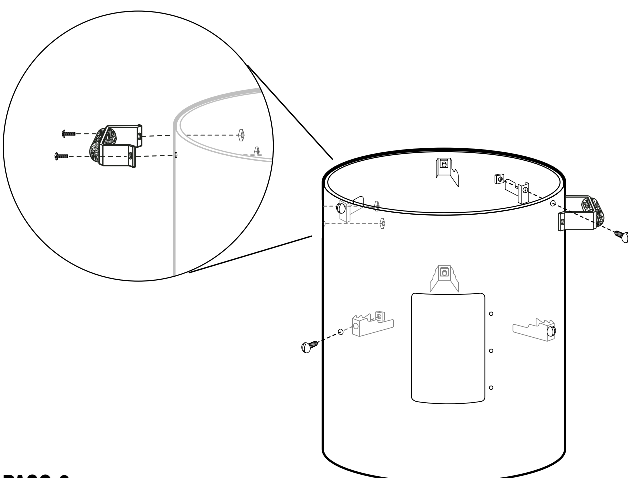
LISTA DE PIEZAS:

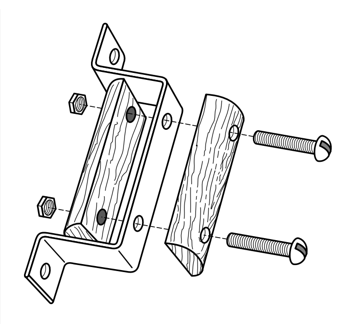
(1) 1 Tapa de domo
(2) 1 Unidad principal del ahumador
(3) 2 Rejillas para cocinar cromadas de 15½" (39.37 cm)
(4) 1 Bandeja para agua de porcelana
(5) 1 Bandeja de base
(6) 1 Bandeja para piedras volcánicas
(7) 1 Elemento eléctrico
(8) 1 Puerta con pestillo
(9) 1 Bisagra de puerta
(10) 3 Soportes de metal para las manijas
(11) 6 Mitades de manijas de madera
(12) 3 Soportes de apoyo superiores (una sola pinza)
(13) 3 Soportes de apoyo inferiores (pinza en V)
(14) 1 Bolsa de piedras volcánicas
12 Tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x ⅜"
6 Tornillos y tuercas de 6-32 x ¼" (para la puerta)
6 Tornillos y tuercas de 8-32 x ¾" (para las manijas)
Bloque de madera (muestra)



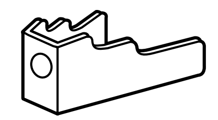
PASO 1

a. Fije las mitades de la manija de madera a los soportes de metal utilizando tornillos y tuercas de 8-32 x ¾" como se ilustra.
b. Fije dos conjuntos de manijas a los lados de la unidad principal del ahumador usando tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x ⅜" como se ilustra.
c. Fije los tres soportes de apoyo inferiores (pinza en V) a la parte interior de la unidad principal del ahumador a través de los 3 agujeros de 4" que se encuentran ubicados más o menos a la mitad de la unidad principal del ahumador (nivel inferior). Instale cada soporte con el lado muescado hacia arriba usando los tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x ⅜". Apriete bien los tornillos.
d. Fije los tres soportes de apoyo superiores (una sola pinza) a la parte interior de la unidad principal del ahumador a través de los agujeros de 4" ubicados cerca del borde superior. Coloque cada soporte con el lado muescado hacia arriba usando tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x ⅜". Apriete bien los tornillos.

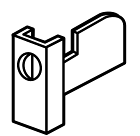




Soporte de apoyo inferior (pinza en V) con el lado muescado hacia arriba.



Soporte de apoyo superior con el lado muescado hacia arriba.

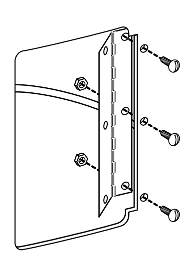


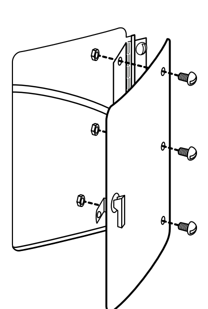
PASO 2

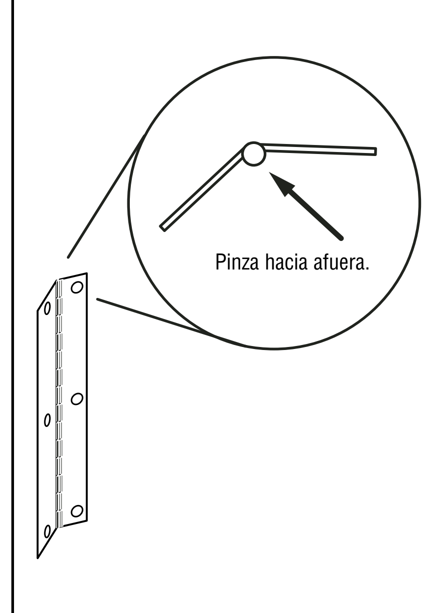
a. Fije la bisagra a la parte interior de la unidad principal del ahumador como se ilustra. Use tornillos y tuercas de 6-32 x ¼" para fijar la bisagra a la unidad principal del ahumador.

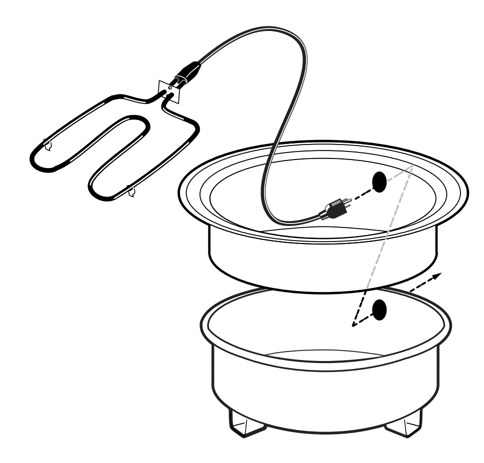
NOTA: Fije la bisagra para que la pinza de hacia afuera del ahumador como se ilustra.

b. Fije la bisagra a la puerta usando los tornillos y tuercas de 6-32 x ¼" restantes.





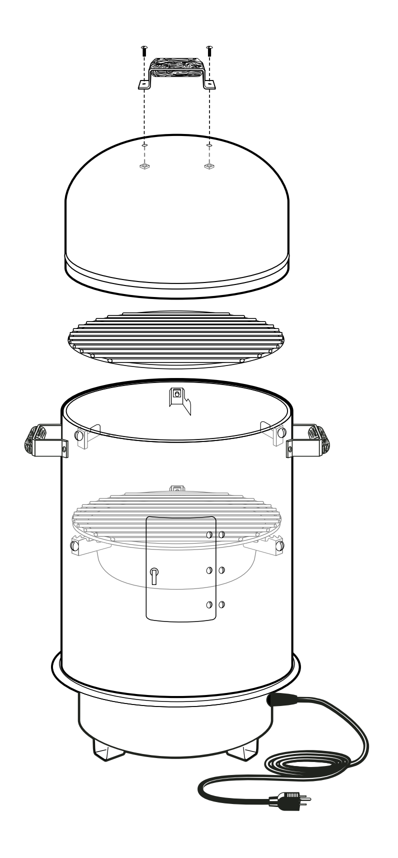




PASO 3

a. Coloque la bandeja para piedras volcánicas dentro de la bandeja de base y alinee el agujero en el lado de cada bandeja.
b. Trabaje desde adentro de la bandeja para piedras volcánicas alimentando el cable del elemento eléctrico a través de los agujeros ya alineados hasta que la placa trasera del elemento eléctrico esté apoyada contra la bandeja para piedras volcánicas. Vacíe toda la bolsa de piedras volcánicas dentro de la bandeja y espárzalas de manera uniforme.
c. Levante el elemento eléctrico hacía arriba y póngalo sobre las piedras volcánicas. Mantenga la placa trasera del elemento eléctrico al ras de la pared de la bandeja para piedras volcánicas.





PASO 4

a. Coloque la bandeja para agua dentro de la unidad principal del ahumador sobre los soportes de apoyo inferiores. Ponga la bandeja para agua de tal modo que el borde esté apoyado seguramente en la parte muescada de los tres soportes de apoyo. Coloque la unidad principal del ahumador sobre la bandeja de base.
b. Coloque una rejilla para cocinar en los soportes de apoyo inferiores que están directamente sobre la bandeja para agua.
c. Coloque una rejilla para cocinar en los soportes de apoyo superiores de modo que el borde esté apoyado seguramente en la parte muescada de los tres soportes de apoyo.

PASO 5

a. Fije el conjunto de manija sobre la tapa de domo usando tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x ⅜".

b. Coloque la tapa de domo sobre los soportes de apoyo superiores de la unidad principal del ahumador.

NOTA: La tapa de domo no está diseñada para casar perfectamente en la unidad principal del ahumador. El espacio entre la tapa de domo y la unidad principal del ahumador permite una corriente de aire apropiada.

SU AHUMADOR ELÉCTRICO GOURMET ESTÁ AHORA COMPLETAMENTE ENSAMBLADO.

Antes del primer uso y después de limpiar, aplique una delgada capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar a la superficie interior de la tapa de domo, la unidad principal del ahumador, las rejillas para cocinar y a la bandeja para agua. Este sencillo proceso ayudará a reducir la oxidación interna. NO aplique aceite a la bandeja de base ni al elemento eléctrico.

LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE USO PREVIO A UTILIZAR SU AHUMADOR.

INSTRUCCIONES DE USO

⚠ COLOQUE EL AHUMADOR EN EXTERIORES, EN UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO INFLAMABLE ALEJADA DE CUALQUIER ALERO DE TECHO O CUALQUIER OTRO MATERIAL INFLAMABLE. NUNCA USE EN SUPERFICIES DE MADERA U OTRAS QUE PUDIERAN QUEMARSE. COLOQUE EL AHUMADOR LEJOS DE VENTANAS ABIERTAS O PUERTAS PARA PREVENIR QUE EL HUMO ENTRE A SU CASA. EN CLIMA VENTOSO, COLOQUE EL AHUMADOR EN UN ÁREA DE EXTERIORES EN LA QUE ESTÉ PROTEGIDO DEL VIENTO.

⚠ LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR SU AHUMADOR.

Curing Your Smoker

Prior to first use, cure your smoker to minimize damage to the exterior finish as well as rid the smoker of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared. Cure your smoker periodically throughout the year to protect against rust.

1. Remove water pan from smoker and leave out during curing process. Lightly coat all interior surfaces of the smoker, dome lid and cooking grill's with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat lava rock pan, lava rock or electric element.

NOTE: Do not use flavoring wood while curing your smoker.

2. With the dome lid on smoker, plug the smoker into electric outlet.

⚠ **WARNING:** Always use a 3-wire grounded outlet wired for 120-volts which is GFCI protected at 15 or 20 amps. If in doubt, contact a qualified electrician. Do not operate this smoker with any other appliance or electrical device on the same circuit.



3. Cure smoker for three hours, then unplug smoker from electric outlet. Allow smoker to cool completely. It is important that the exterior of the smoker is not scraped or rubbed during the curing and cooling process.

IMPORTANT: To protect your smoker from excessive rust, the unit must be cured periodically and covered at all times when not in use. A smoker cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 1-800-468-5252.

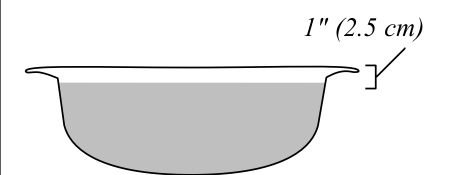
Ahumar

SIGA ESTOS PASOS ANTES DE CONECTAR SU AHUMADOR AL TOMACORRIENTE.

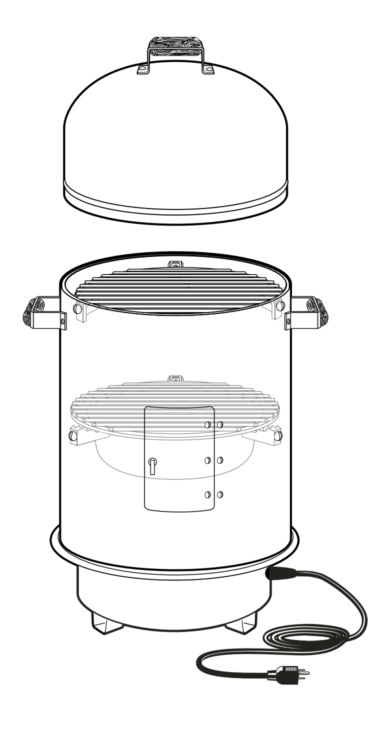
1. Quite la tapa de domo y la unidad principal del ahumador de la bandeja de base.

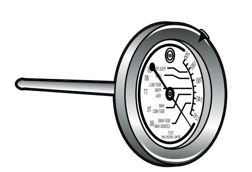
2. Coloque madera saborizante sobre las piedras volcánicas cerca del elemento eléctrico. Refiérase a la sección de “Madera saborizante” de este manual para la cantidad recomendada de madera a usar.

NOTA: No coloque madera saborizante directamente sobre el elemento eléctrico. Esto pudiera causar llamaradas y fallas en el elemento eléctrico.



3. Coloque la bandeja para agua vacía dentro de la unidad principal del ahumador sobre los soportes de apoyo inferiores. Posicione la bandeja para agua de tal manera que esté apoyada seguramente sobre la parte muescada de los tres soportes de apoyo.





 **PRECAUCIÓN:** Antes de cada uso, revise las manijas y soportes de apoyo para asegurarse de que estén bien sujetos.

4. Coloque la unidad principal del ahumador sobre la bandeja de base, asegurándose de que la bandeja para agua siga en su lugar.

5. Cuidadosamente, llene la bandeja para agua con agua tibia o marinada hasta 1" (2.54 cm) por debajo del borde. Una bandeja llena contiene 1 galón de agua y durará aproximadamente 2-3 horas. No llene en exceso ni permita que el agua rebalse de la bandeja para agua.

 **ADVERTENCIA:** No derrame agua ni líquidos sobre el elemento eléctrico.

6. No derrame agua ni líquidos sobre el elemento eléctrico.

7. Coloque la comida en la rejilla para cocinar en una sola capa con espacio entre cada pieza. Esto permitirá que el humo y el calor de la humedad circulen uniformemente alrededor de todas las piezas.

8. Coloque la otra rejilla para cocinar en los soportes de apoyo superiores. Asegúrese de que el borde esté apoyado seguramente en la parte muescada de los tres soportes de apoyo. Coloque la comida sobre la rejilla para cocinar.

9. Con la tapa de domo sobre el ahumador, conecte el ahumador al tomacorriente.

 **ADVERTENCIA:** Use siempre un tomacorriente de 3 cables con conexión a tierra cableado para 120 voltios que esté protegido por un interruptor de circuito de falla conectado a tierra (GFCI, por sus siglas en inglés) a 15 ó 20 amperios. En caso de duda llame a un electricista calificado. No opere este ahumador con otro electrodoméstico o aparato eléctrico en el mismo circuito.

10. Permita que la comida se cocine. Tras 2-3 horas de cocción, revise el nivel de agua y agregue agua si el nivel está bajo. Siga las instrucciones de la sección de “Para agregar agua mientras cocina” de este manual.

11. Use siempre un termómetro de carne para asegurar que la comida está completamente cocida antes de retirarla del ahumador.

12. Después de cocinar, siempre desconecte el ahumador del tomacorriente. Permita que el ahumador se enfríe completamente, luego siga las instrucciones en las secciones de “Seguridad para después del uso y Mantenimiento y cuidado adecuados” de este manual.

Asar

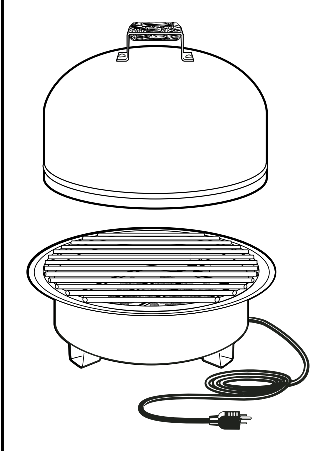
1. Quite la tapadera de domo y la unidad principal de la bandeja de base.

2. Coloque una rejilla para cocinar sobre la bandeja de base.

3. Coloque la comida sobre la rejilla para cocinar en una sola capa dejando espacios entre cada pieza.

4. Coloque la tapa de domo sobre la bandeja de base y conecte la parrilla al tomacorriente. Para lograr mejores resultados, la tapa de domo debiera estar puesta sobre la bandeja de base cuando esté asando comida.

ADVERTENCIA: Use siempre un tomacorriente de 3 cables con conexión a tierra cableado para 120 voltios que esté protegido por un interruptor de circuito de falla conectado a tierra (GFCI, por sus siglas en inglés) a 15 ó 20 amperios. En caso de duda llame a un electricista calificado. No opere esta parrilla con otro electrodoméstico o aparato eléctrico en el mismo circuito.



5. Use siempre un termómetro de carne para asegurar que la comida esté completamente cocida antes de quitarla del ahumador.



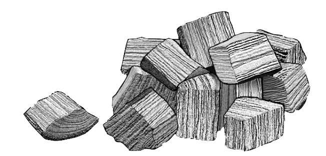
ADVERTENCIA: Cuando esté asando, el goteo de la carne podría causar llamaradas. Tenga extrema precaución cuando quite la tapa de domo. Levante la tapa de domo inclinándola hacía usted, para permitir que el calor y las llamas escapen en la dirección opuesta a la suya. Si ocurre una llamarada, vuelva a poner la tapa y desconecte la parrilla para sofocarla. No use agua para extinguir fuego de grasa.

6. Después de cocinar, desconecte siempre la parrilla del tomacorriente. Permita que la parrilla se enfríe completamente y luego siga las instrucciones contenidas en las secciones de “Seguridad para después del uso y Mantenimiento y cuidado adecuados” de este manual.

Madera Saborizante

Para conseguir su sabor ahumado favorito, experimente usando pedazos, palos y trozos de madera que produzca sabor, tal como nogal, pecana, manzana, cereza o mezquite. La mayoría de maderas de árboles frutales o de nueces pueden ser usadas para ahumar. No use maderas resinosas como el pino, pues producirán un sabor desagradable.

Los trozos de madera o palos de 3" (7.62 cm) a 4" (10.16 cm) de largo y ½" (1.27 cm) a 1" (2.54 cm) de grosor funcionan mejor. Salvo que la madera aún esté verde, sumérjala en agua durante 20 minutos o envuelva cada pedazo en aluminio y abra pequeños agujeros en el aluminio para producir más humo e impedir que la madera se queme demasiado rápido. No se necesita demasiada madera para lograr un buen sabor ahumado. La cantidad recomendada son 3-4 trozos o palos. Experimente utilizando más madera para un sabor ahumado más fuerte o menos para uno más suave.



Para Agregar Leña Mientras Cocina

No debiera tener que agregar madera saborizante adicional durante el proceso de cocción, sin embargo, podría ser necesario cuando esté cocinando pedazos de carne muy grandes. Siga las instrucciones y precauciones que aparecen abajo para evitar lesiones cuando agregue madera.

1. Desconecte el ahumador del tomacorriente. Quite la tapa de domo inclinándola hacia usted para permitir que el calor y el vapor escapen en la dirección opuesta a la suya. Tenga precaución pues puede haber una llamarada cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego de grasa.

2. Usando guantes resistentes al calor, quite la comida de las rejillas para cocinar y luego el ahumador de la bandeja de base.

 **ADVERTENCIA:** El agua en la bandeja para agua estará extremadamente CALIENTE. Cuando levante la unidad principal del ahumador, hágalo con extrema precaución y asegúrese de que la bandeja para agua esté seguramente colocada en su lugar sobre los tres soportes de apoyo. Mantenga sus piernas y pies debajo de la unidad principal del ahumador para evitar quemarse con los líquidos calientes que se derramen de la bandeja para agua. Sea extremadamente cuidadoso para no voltear o desbalancear el ahumador para que el agua caliente no se derrame de la bandeja para agua.

3. Ponga la unidad principal del ahumador, con la bandeja para agua adentro, en una superficie dura, nivelada y no inflamable.

4. Párese a una distancia segura y use tenazas largas para colocar la madera saborizante sobre las piedras volcánicas. No permita que la madera saborizante entre en contacto con el elemento eléctrico.

5. Ponga de nuevo la unidad principal del ahumador con la bandeja para agua sobre la bandeja de base.

 **ADVERTENCIA:** El agua en la bandeja para agua estará extremadamente CALIENTE. Cuando levante la unidad principal del ahumador del suelo, tenga extrema precaución y asegúrese de que la bandeja para agua esté seguramente colocada en su lugar sobre los tres soportes de apoyo. Mantenga sus piernas y pies debajo de la unidad principal del ahumador para evitar quemarse con los líquidos calientes que se derramen de la bandeja para agua. Sea extremadamente cuidadoso para no voltear ni desbalancear el ahumador para que el agua caliente no se derrame de la bandeja para agua.

6. Regrese la comida sobre las rejillas para cocinar y ponga la tapa de domo sobre la unidad principal del ahumador.

7. Conecte de nuevo el ahumador al tomacorriente y permita que la comida continúe cocinándose.

Para Agregar Agua Mientras Cocina

Revise el nivel de agua en la bandeja para agua si el proceso de cocción toma más de 2 horas. Puede detectarse que el nivel de agua está bajo cuando se escucha el sonido siseante del agua. El agua puede agregarse a la bandeja para agua a través de la parte superior del ahumador o por la puerta lateral. Tenga precaución y siga las instrucciones cuidadosamente.

 **ADVERTENCIA:** No derrame agua sobre el elemento eléctrico.

OPCIÓN 1: Para agregar el agua a través de la parte superior del ahumador

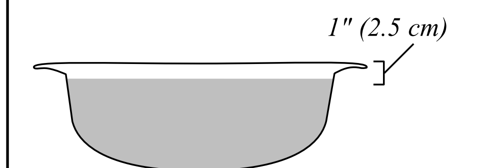
1. Desconecte el ahumador del tomacorriente.

2. Levante la tapa de domo de la unidad principal del ahumador inclinándola hacia usted para permitir que el calor y el vapor escapen en la dirección opuesta a la suya. Tenga precaución, pues puede haber llamaradas cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego. Inspeccione el nivel de agua en la bandeja.

3. Si el nivel de agua está bajo, agregue agua a la bandeja. Si la comida está únicamente sobre la rejilla para cocinar superior, el agua podría ser agregada moviendo hacia un lado la comida en la rejilla para cocinar y echando el agua a través de ésta. Llene la bandeja para agua hasta 1" (2.54 cm) por debajo del borde. Échela lentamente para evitar salpicaduras o derramamientos.
   Si está utilizando ambas rejillas para cocinar, utilice guantes resistentes al calor para quitar la comida y la rejilla para cocinar superior. Mueva la comida hacia un lado en la rejilla para cocinar inferior y eche el agua a la bandeja para agua a través de la rejilla para cocinar inferior. Échela lentamente para evitar salpicaduras o derramamientos.

4. Ponga la rejilla para cocinar en los soportes de apoyo superiores y coloque la comida de nuevo sobre la rejilla para cocinar.

5. Coloque la tapa de domo sobre la unidad principal del ahumador. Conecte de nuevo el ahumador al tomacorriente y permita que la comida continúe cocinándose.



OPCIÓN 2: Para agregar agua a través de la puerta lateral

1. Desconecte el ahumador del tomacorriente.

2. Aléjese y cuidadosamente abra la puerta lateral. Tenga precaución pues puede haber llamaradas cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego. Inspeccione el nivel de agua en la bandeja.

3. Si el nivel de agua está bajo, agregue agua a la bandeja para agua.- Aléjese y con cuidado agregue el agua usando un embudo o contenedor con boquilla. Llene la bandeja de agua hasta 1" (2.54 cm) por debajo del borde. Eche el agua lentamente para evitar salpicaduras o derramamientos.

4. Cierre la puerta lateral y conecte de nuevo el ahumador al tomacorriente. Permita que la comida continúe cocinándose.

Consejos de Cocina

- Puede lograrse una variación en sabor agregando vino, refrescos, hierbas, especias, pedazos de cáscaras de frutas cítricas, jugo de fruta, cebollas o marinadas a la bandeja para agua.
- Con una brocha ponga aceite de cocina, margarina o mantequilla sobre las carnes naturalmente magras y aves antes de cocinar.
- La carne debe de estar completamente descongelada antes de cocinar.
- Cuando cocine más de un pedazo de carne, el tiempo de cocción lo determina el pedazo más grande que se esté cocinando.
- La carne se baña sola mientras se cocina en el ahumador. No es necesario bañarla ni voltearla luego de que ha sido colocada sobre la parrilla. Para más variedad, salsa de barbacoa o una marinada pueden ser aplicadas a la carne antes de colocarla en la parrilla.
- Hay muy poca diferencia en temperatura y tiempo de cocción entre los niveles superior e inferior de la parrilla. Cuando cocine diferentes tipos o cortes de carne al mismo tiempo, coloque la carne que requiere el menor tiempo de cocción en la rejilla para cocinar superior, para que pueda ser quitada de primero fácilmente. Si sólo necesita una rejilla para cocinar, use la rejilla del nivel superior para mejores resultados.
- Durante el proceso de ahumado, evite la tentación de levantar la tapa de domo para revisar la comida. Levantar la tapa de domo permite que el calor escape, haciendo que sea necesario un mayor tiempo de cocción.
- Use siempre un termómetro de carne para determinar el punto apropiado de cocción. Muchas variables (temperatura exterior, la cantidad de veces que se ha levantado la tapa de domo, cercanía de la comida a la fuente de calor, etc.) afectarán los tiempos reales de cocción. Cuando use un termómetro de carne, inserte la sonda hasta la mitad de la parte más gruesa de la carne, asegurándose de que no toque grasa ni huesos. Permita que pasen cinco minutos para que el termómetro marque bien la temperatura.

SEGURIDAD PARA DESPUÉS DEL USO

⚠ ADVERTENCIA

- No hay interruptor de ENCENDIDO/APAGADO. Siempre apague el ahumador desconectando el cable del tomacorriente cuando agregue agua y madera, o cuando termine de cocinar.
- Siempre permita que el ahumador y sus partes se enfríen completamente antes de manipularlos.
- Antes de desatender el ahumador, las brasas y cenizas restantes deben ser quitadas del ahumador. Tenga precaución para protegerse a sí mismo y a su propiedad. Coloque las brasas y cenizas restantes en un contenedor de metal no inflamable y satúrelos con agua por completo. Permita que las cenizas y el agua permanezcan en el contenedor durante 24 horas previo a desecharlas.
- Las brasas y cenizas extinguidas deben de ser colocadas a una distancia segura de todas las estructuras y materiales inflamables.
- Cubra y guarde el ahumador adentro en lugar seco, fuera del alcance de los niños.

Mantenimiento y Cuidado Adecuados

- Lave la bandeja para agua y las rejillas para cocinar con agua jabonosa caliente , enjuáguelas bien y séquelas. Cubra las rejillas para cocinar con una ligera capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar.
- Limpie el interior y exterior del ahumador con un trapo húmedo. Aplique una ligera capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar a las superficies interiores de la tapa de domo y de la unidad principal del ahumador para prevenir el óxido.
- Cuando el elemento eléctrico se haya enfriado completamente, límpielo con un trapo húmedo después de cada uso. Permita que el elemento eléctrico se seque al aire libre fuera de la bandeja de base para que toda la humedad se evapore completamente antes de guardarlo.
- Limpie las piedras volcánicas periódicamente con una solución de agua y bicarbonato de sodio. Enjuáguelas bien y permita que se sequen completamente al aire libre antes de guardarlas.
- Si apareciera óxido en la superficie exterior de su ahumador, limpie y pula la superficie con lana de acero o con una tela fina para esmerilar. Retoque con una buena pintura resistente a temperaturas altas.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de óxido en el interior pueden ser pulidas, limpiadas y luego cubiertas con una ligera capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar para minimizar el óxido.
- Siempre mantenga cubierto su ahumador cuando no esté en uso para protegerlo del óxido excesivo. La cubierta Smoke'N Grill puede ser encargada directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Gourmet Electric Smoker against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover smokers that have been altered or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance, improper use, disassembly of parts and/or attempted repair by anyone other than an authorized employee of The Brinkmann Corporation.
- This warranty does not cover surface scratches or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain repair or replacement of your Gourmet Electric Smoker under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717 for a Return Authorization Number and further instructions. A receipt will be required. A Return Authorization Number must be clearly marked on the outside of the box. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any smokers forwarded to us without a Return Authorization Number.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE GOURMET ELECTRIC SMOKER TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Por un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza el ahumador eléctrico Gourmet contra defectos debidos a la mano de obra o materiales, al comprador original. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation bajo esta garantía están limitadas a los siguientes lineamientos:

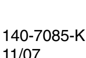
- Esta garantía no cubre ahumadores que han sido alterados o dañados debido al: desgaste ordinario, óxido, abuso, mantenimiento inapropiado, uso inapropiado, desensamblaje de piezas y/o el intento de reparación por cualquier persona que no sea un empleado autorizado de The Brinkmann Corporation.
- Esta garantía no cubre rayones en la superficie ni daño al acabado provocado por el calor cuando es considerado desgaste ordinario.
- The Brinkmann Corporation puede elegir reparar o reemplazar unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se extiende al comprador original únicamente y no es cedible ni asignable a compradores subsecuentes.

The Brinkmann Corporation requiere una prueba de compra razonable. Por lo tanto le recomendamos fuertemente que conserve su recibo o factura. Para obtener reparaciones o el reemplazo de su ahumador eléctrico Gourmet conforme a los términos de esta garantía, por favor llame al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717 para que le den un Número de Autorización de Devolución y otras instrucciones. Un recibo o prueba de compra será necesario. Un Número de Autorización de Devolución debe aparecer en el exterior de la caja. The Brinkmann Corporation no se hará responsable por cualquier ahumador que le sea remitido sin un Número de Autorización de Devolución.

SALVO EN CUANTO A LO ANTERIORMENTE INDICADO, THE BRINKMANN CORPORATION NO HACE OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE CALIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN CUANTO AL TIEMPO DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA ANTERIOR LIMITACIÓN PODRÍA NO APLICARLE A USTED.

CUALQUIER RESPONSABLIDIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES RESULTANTE DE FALLAS DEL AHUMADOR ELÉCTRICO GOURMET PARA CUMPLIR CON ESTA GARANTÍA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUEDA EXCLUIDA. EL CONSUMIDOR ACEPTA QUE EL PRECIO DE COMPRA ESTÁ BASADO EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ESTABLECIDA ARRIBA. ALGUNOS ESTADOS NO PREMITEN LA EXCLUSIÓN NI LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES, ASÍ QUE LA LIMITIACIÓN O EXCLUSIÓN QUE APARECE ARRIBA PODRÍA NO APLICARLE A USTED. ESTA GARANTÍA LE DA A USTED DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y USTED TAMBIÉN PODRÍA TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.



Dallas, Texas 75244
www.brinkmann.net

140-7085-K
11/07

Owner's Manual for Models/Manual del Propietario para Modelos:
810-7080-0 (black/negro), 810-7080-K (red/rojo),
810-7090-S